

# 橙红色的番茄籽油富营养

产品名称	橙红色的番茄籽油富营养
公司名称	新疆托美托番茄科技开发有限公司
价格	.00/个
规格参数	商品条形码:0 产品类别:其他 品牌:托美托
公司地址	新疆昌吉州昌吉高新技术产业开发区科技大道6号
联系电话	13579930919 13009605616

## 产品详情

商品条形码：0

卫生许可证：0

储藏方法：低温冷藏

特产：是

规格：500ml × 2

产品类别：其他

保质期：12（个月）

生产日期：2011

原产地：新疆

工艺类型：压榨油

品牌：托美托

等级：一级

售卖方式：包装

原料原产国：中国新疆

众所周知，根据遗传法则，任何生物都会将其精华集于其遗传载体如卵子、精子或种子中，番茄决不例外，番茄籽集中了番茄的精华。新疆托美托番茄籽油，用自有专利技术，将番茄籽分离出来后，用压榨法提取了100%番茄籽油。其特征是油呈橙红色，因为籽中的番茄红素、胡萝卜素、维生素e、d都是油性物质，在提取油脂时进入油中。与此同时，番茄籽油的亚油酸含量高达55%，我们查找了大量中外文献，发现托美托番茄籽油中的番茄红素是独有而且特别高，维生素e在市售食用植物油中最高，是天然珍贵保健美容油。

目前中国市场销售的油脂，绝大部分都经过深度精炼，尤其是经酸性白土脱色，再经高温真空脱臭，制成色拉油或一级油，看起来十分透明色浅，但油脂中原有的油性生物活性物质，如维生素e、胡萝卜素等，均已在这些精炼工艺中被脱除。

托美托番茄籽油未经脱色脱臭，采用避光隔氧的马口铁异型罐包装，可有效保留油性活性物，不必添加合成抗氧化剂，靠自身富含的天然抗氧化剂就可以防止油脂酸败变质。

托美托番茄籽油中所含有的生物活性物质，具有极强的抗氧化活性，对软化血管、预防前列腺疾病和保护皮肤白嫩等效果十分明显。